取扱説明書

このたびは、オルゴ　どんぶりジャーをお買い上げいただきありがとうございます。
この製品を正しくお使いいただくために、ご使用にあたっては必ず取扱説明書をお読みください。お読みいただいたあとは大切に保管して、ご使用上で分からない点や不具合な点が生じた場合はお確かめください。

オルゴ株式会社

KM100ZZ701

各部の名称とはたらき

安全の為に必ずお守りください

■ご使用の前に、この「安全の為必ずお守り下さい」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ここに示した注意事項は、製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。誤った取り扱いによって生じると想定される危害や損害の内容を「注意」として記載しています。

安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

	このような絵表示は、記号は、「禁止」の行為であることを告げるものです。 （図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。）
	このような絵表示は、行為を「強制」したり指示したりする内容を告げるものです。 （図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。）

⚠ 加熱できません

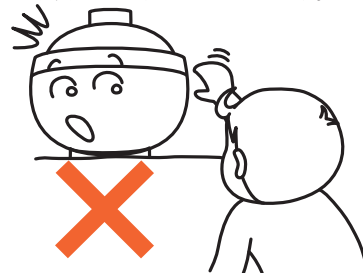
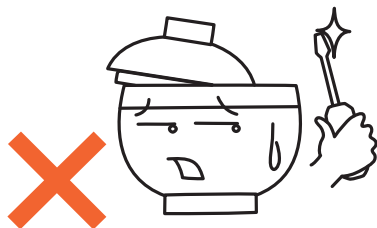
本製品は構造上加熱できませんので、ガスコンロ、電気コンロ、IHコンロ、電磁調理器などに直接かけないでください。変色・変形したり、壊れたりして危険です。

安全の為に必ずお守りください

注 意（事故・けがを防ぐために）

●本製品を火にかけたりしないでください。
破損する恐れがあります。

●電子レンジ・電磁調理器、コンロなどでの使用はしないでください。
破損する恐れがあります。

●お子様だけで使用させたり、お子様の手の届くところで使用したり保管しないでください。
けがや、やけどをする恐れがあります。

●お客様自身で改造や分解をしないでください。
中びんの変形やけがをするおそれがあります。

●内容物は下図の表示線以上には入れないでください。
表示線以上に入れると、フタをしたときに内容物があふれたり、湯切りネットを着脱するときに熱湯に触れやけどをする恐れがあります。

●次のものは絶対に入れないでください。

1.ドライアイス・炭酸飲料など
　内圧が上がり中栓が開かなかったり、内容物が吹き出るなど危険です。

2.牛乳・乳飲料・果実などの長時間放置
　成分が腐敗する事があります。

3.みそ汁・スープなど塩分を含んだものの長時間放置
　中びんには18-8ステンレスを使用していますが、錆びる恐れがあります。

安全の為に必ずお守りください

注 意（事故・けがを防ぐために）

●内容物を入れたときは、横転させないでください。又、落としたりぶつけたり、強い衝撃を与えないでください。
破損したり、内容物が出てやけどをする恐れがあります。

●フタや湯切りネットを取り付け後に強い力で押さないでください。
フタや湯切りネットが変形して容器内に落ち込んだり、破損・やけどの原因になります。

●フタや湯切りネットは確実に取り付けてご使用ください。フタが閉まっていないと内容物から熱が逃げて調理不足になる事があります。
また、湯切りネットを所定のロック位置に取り付けないと、湯切りネットが外れて内容物が飛び出したり、やけどの原因になります。

●シンナー・ベンジン・化学ぞうきん・磨き粉・たわし・クレンザー・台所用以外の洗剤・漂白剤などで洗わないでください。
傷がついたり、故障の原因になります。

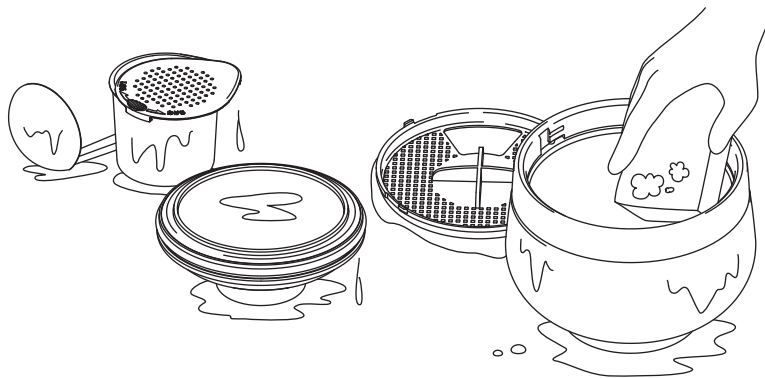
お願い

●飲食物の保温や、保温調理以外の目的に使用しないでください。
破損の原因になります。
●本体やフタの丸洗いやつけ置き洗いはしないでください。
本体内に水が入り、抜けなくなる可能性があります。
●本体は煮沸消毒しないでください。
変形の原因になります。
●コンロやストーブなど、火気のそばに近付けないでください。
変形や変色の原因になります。
●熱いやかんなどを製品に触れさせないでください。
変形の原因になります。
●できあがった料理を長時間保温しないでください。
カビや腐敗の原因になります。

ご使用方法例1（生麺タイプのラーメンを作る場合）

ここでは、どんぶりジャーを使って「生麺タイプの市販ラーメンの保温調理」を例として、各部の使い方やご使用の際の注意事項などをご説明します。詳細なレシピは、別冊のレシピブックを参照して下さい。

1.製品と具材を準備する。（製品の各部品を洗い、お好みの具材を準備します。）

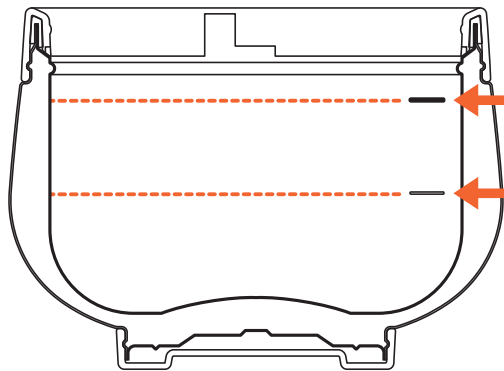
●製品は、柔らかい布やスポンジに台所用洗剤を含ませて洗い、水でよくすすいでください。
●キャベツやもやしなど、お好みの具材をよく洗い、食べやすい大きさに切ります。

お願い

●たわし・磨き粉などで洗わないでください。キズがつく原因になります。
●本体を水につけて丸洗いやつけ置き洗いはしないでください。内部に水が入り抜けなくなる可能性があります。

ポイント

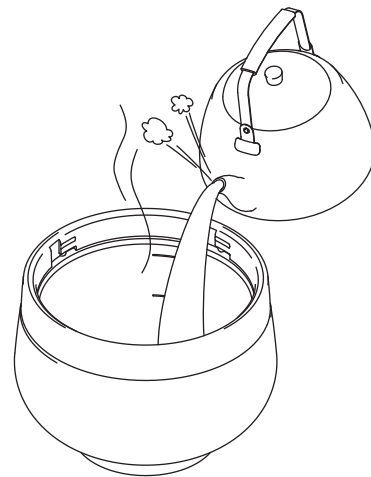
●熱の通りにくい根菜などを入れる場合は、細かく切ったり薄く切るなどしてください。

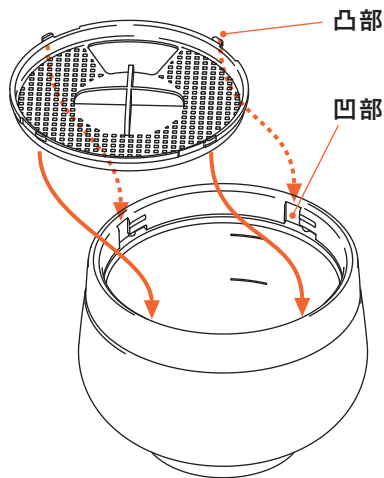
2.中びんに沸騰したお湯を注ぐ。

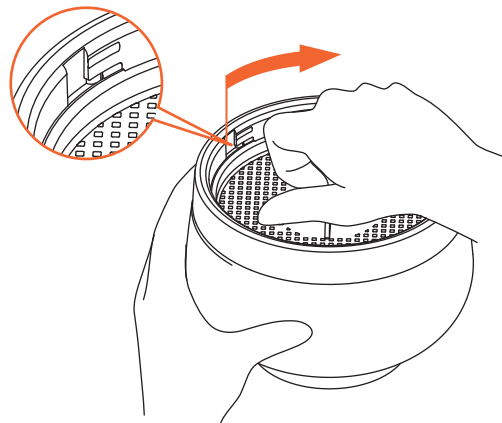
●中びんに沸騰直後の熱湯を表示線まで注ぎ、中びんを温めます。
具材を使う場合は、ここで中びんに入れ、あらかじめ温めます。

満量表示線
火の通りにくい具材（根菜など）を使う場合は、ここまでお湯を入れてください。

半量表示線
火の通りやすい具材を使う場合や、**具材を使わない**場合は、ここまでお湯を入れてください。

⚠注意

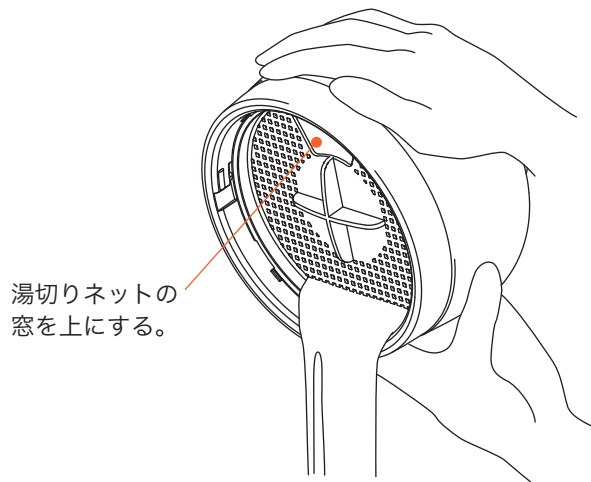
●予熱には下記の理由があります。必ずおこなってください。
・冷えたびんや具材に熱湯の熱を奪われないよう事前に温める。
・熱の通りにくい具材の熱の通りを良くする。
・灰汁の出やすい具材を事前に湯通しする。
予熱を行わないと熱量が保てず、充分な保温調理ができない場合があります。

3.湯切りネットを取り付け、フタをして約5分間置きます。（予熱調理）

●湯切りネットの4カ所の凸部と、飲み口の4カ所の凹部を合わせ、湯切りネットを差し込みます。

●湯切りネット中央のツマミを持ち、止まるまで右方向に回します。（レシピにより、びんのみ予熱する場合は、湯切りネットの取り付けは不要です。）

⚠注意

●フタは浮いたり斜めに取り付けないよう注意して下さい。フタが浮いて隙間ができると熱が逃げ、充分な予熱ができません。

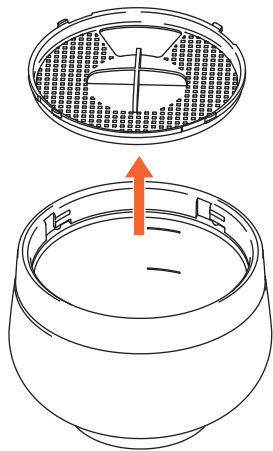
●フタをして約5分間予熱します。

4.予熱のお湯を捨てる。

●約5分経ったらフタを開け、予熱のお湯を捨てます。
湯切りの際は、湯切りネットの窓を上にして捨てて下さい。

⚠注意

●湯切りネットの窓が下を向いていると、具材が飛び出したり、お湯が勢いよく出てやけどや他のものを汚す可能性があります。

5.麺と新たに沸騰したお湯を注ぐ。

●3と逆の手順で湯切りネットを外します。

●予熱調理した具材の上に麺を入れ、新たに沸騰したお湯を表示線まで注いだ後、麺を軽くほぐします。

⚠注意

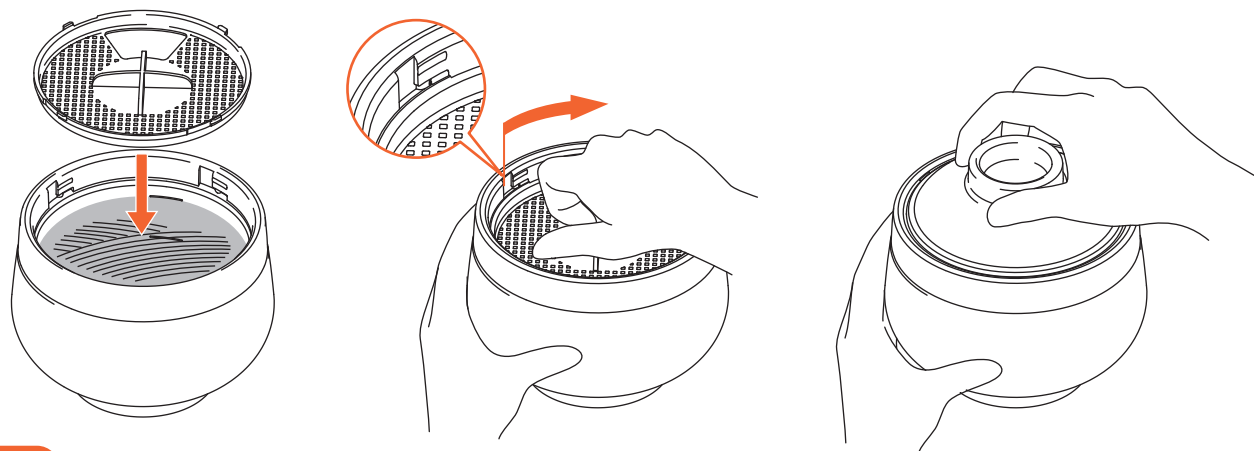
●麺が冷えていると充分な保温調理ができない可能性がありますので、必ず常温に戻した麺を使用してください。

ポイント

●熱の通りやすい具材などは、ここで麺と一緒に入れてください。

6.湯切りネットを取り付け、フタをして約3分置きます。(保温調理)

●すぐに湯切りネットを取り付け、フタをして約3分保温調理します。
(3分はめやすです。保温調理時間は、使用する市販品の調理時間に合わせて下さい)

⚠注意

●フタは浮いたり斜めに取り付けないよう注意して下さい。フタが浮いて隙間ができると熱が逃げ、充分な保温ができません。

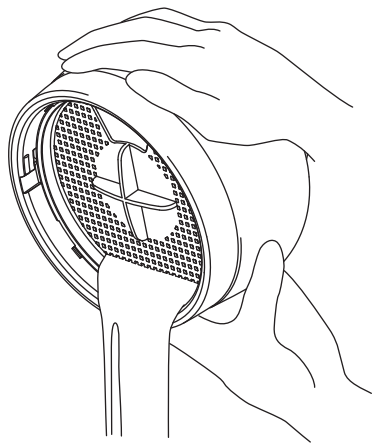
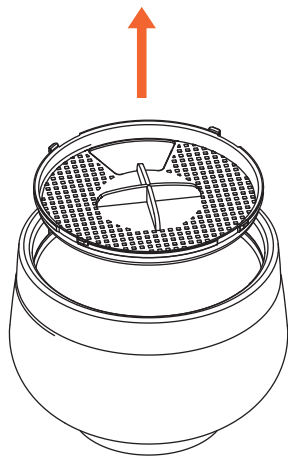
ポイント

●保温調理時間は、使用するラーメンの調理時間に合わせてください。

ご使用方法例1（生麺タイプのラーメンを作る場合）

7.できあがり。

同じ方法で、乾麺タイプのインスタント麺も調理できます。乾麺タイプを調理する場合は、麺を折ってから入れてください。調理時間は、指定の時間を基準に、お好みで調節してください。

●フタを外して湯切りネットの窓を上に向け、保温調理用のお湯を捨てます。

●湯切りネットを外します。

●付属のスープと指定量のお湯を注いでお召し上がりください。

⚠注意

●湯切りネットの窓が下を向いていると、具材が飛び出したり、お湯が勢いよく出てやけどや他のものを汚す可能性があります。

ポイント

●スープ用のお湯は、使用するラーメンの指定量を注いでください。

ご使用方法例2（保温食器として使用する場合）

どんぶりジャーは、どんぶり自体が保温効果の高い真空二重のまほうびん構造になっていますので、丼物やスープなど、出来上がった料理を約2時間、あたたかい状態で保存でき、そのまま保温食器としてもご使用いただけます。

1.予熱する。

- びんに満量表示線まで沸騰したお湯を入れ、フタをして約5分予熱します。

2.保温したい食品などをびんに移す。

- お湯を捨て、炊きたてのごはんなどをびんに移します。調理途中の一時保温容器としてもご使用いただけます。

3.しっかりフタをして、保温する。

- 約2時間後でも暖かいごはんを召し上がれます。

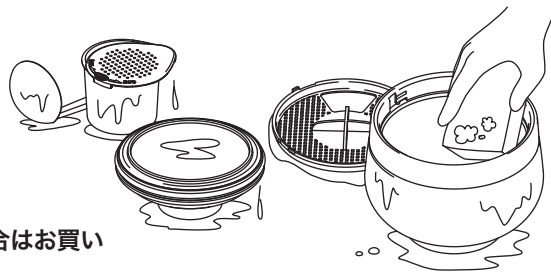
⚠注意

- どんぶりジャーを火にかけたり、電子レンジでの再加熱は絶対にしないでください。
- 長時間の保温は避けてください。内容物が腐敗する恐れがあります。
- 保温する時は必ずフタをしてください。
  フタをしないと、口元から熱が逃げ、保温効果を発揮できません。
- 密閉容器でありませんので、傾けたり、横にしたりしないでください。
  内容物が漏れ、やけどや他の物を汚す原因になります。

お手入れ・保管方法

お手入れについて

●お使いになったあとは必ず柔らかい布やスポンジに台所用洗剤を含ませて洗い、水でよくすすいでください。
特に、レシピにより塩分を含んだものを調理したあとは、充分にお手入れしてください。
中びん内に塩分が残ったままになっていると、サビが発生するおそれがあります。

**びんにはステンレス鋼を使用していますが、水質や不純物などにより「サビのような赤い斑点」や「ザラザラしたもの」が付着する場合があります。
このような場合は、市販のクエン酸をぬるま湯で薄めてびんに入れ、2～3時間後に柔らかいスポンジなどできれいに洗った後、水で充分にすすいでください。**

※フタ及びフタパッキンは消耗品です。一年をめやすにご確認ください。消耗のある場合はお買い上げの販売店で品名・品番をお確かめのうえ、お買い求めください。

⚠注意

●本体のまる洗い・つけ置き洗いはしないでください。水が侵入しサビが発生する事により、保温効力が損なわれることがあります。
●食器乾燥機の使用、煮沸消毒などはしないでください。漏れや変形の原因になります。
●シンナー・ベンジン・化学ぞうきん・磨き粉・たわし・クレンザー・台所用以外の洗剤・漂白剤などで洗わないでください。
傷がついたり、穴があいたり、サビ・故障の原因になります。
●スポンジや布は柔らかいものを使用してください。

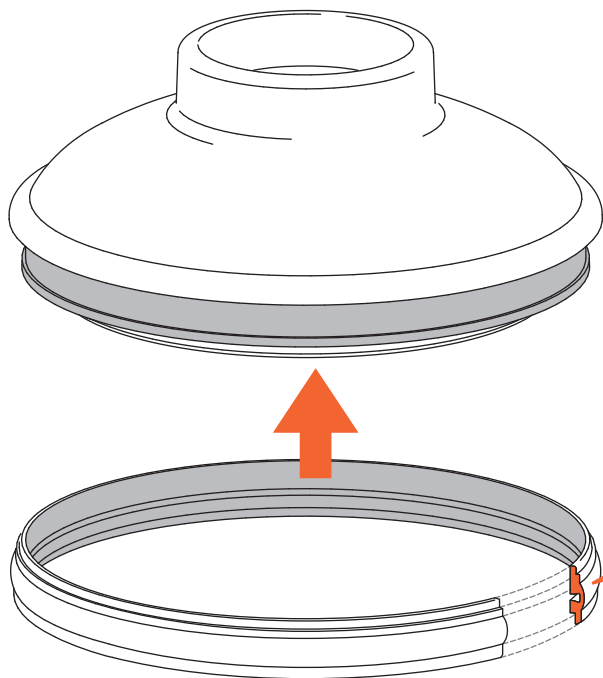
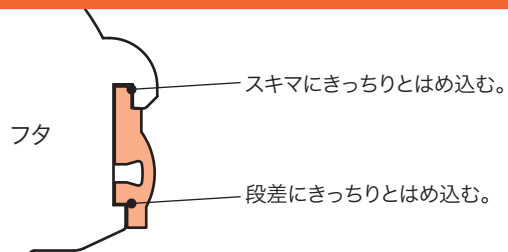
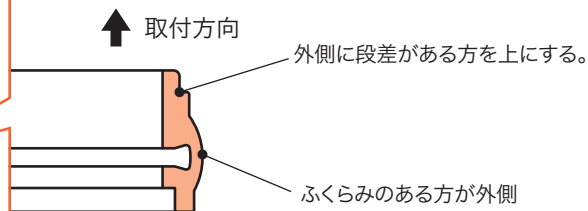
お願い

●ご使用の前には、本体・フタ・おたま・計量カップは充分にお手入れください。
●ご使用の後は、いつまでも清潔にお使いいただく為に必ずお手入れください。

長期間ご使用にならないときは

●フタ・本体・中びん・おたま・計量カップなどの汚れを落とし、乾いた布でふき、自然乾燥させてください。

フタパッキンの取り付け方

●フタパッキンは、下図に従って正しく取り付けてください。
パッキンが正しく取り付けられていないと、フタの浮き上がりや内容物の漏れなどの原因になります。

お問い合わせ先

交換・修理・お問い合わせは

品質には万全を期しておりますが、万一不具合な点、その他故障などがございましたら、使用しないでお求めの販売店か当社お客様相談室までお問い合わせください。お問い合わせの際は、必ず本体に記載されている品番をお確かめください。

お問い合わせ品番	KM-100

オルゴ お客様相談室

TEL：06-6961-5885　FAX：06-6969-6692

受付時間 ： 9：00 ～ 17：00 (土・日・祝日・年末年始等を除く)

ホームページからもお問い合わせいただけます。

http://www.allgo.co.jp

本社　〒538-0044　大阪市鶴見区放出東1-4-2